



Das Weingut Urla (oberes und unteres kleines Bild) kultiviert rund 20 lokale und internationale Rebsorten. Es erzeugt 300 000 Flaschen, wovon zehn Prozent in den Export gehen.



Im Westen der Türkei, nahe Izmir, empfängt das Weingut Vinifera Gäste in seinem Hotel und Restaurant (Panoramabild). Im kleinen Bild rechts oben ist der ansprechende Verkaufs- und Verkostungsbereich des Weinguts Lermonos zu sehen.



„Das Gut wurde von Hurriyet Yilmaz gekauft, einer Medizinerin, die sich der Qualität verschrieben hat. Zuvor wurden hier 9000 Hektoliter Tafelwein produziert, in erster Linie ein sehr populärer Rosé. Jetzt erzeugen wir nicht mehr als 2100 Hektoliter pro Jahr.“

Auf 830 Meter Höhe gelegen, profitiert Lermonos von einem kühlen Klima. Es ist vergleichsweise windig, die Temperaturspanne ist günstig. Die 35 Hektar Reben umfassen Keltertrauben sowie lokale Sorten, die überwiegend für die Trocknung vorgesehen sind. Die Kunst von Melih Karaer besteht darin, sie zusammenzuführen. Assistent wird ihm dabei von 15 Kolleginnen und Kollegen in den Reben und im Keller.

„Die Sultanine ist nicht so komplex wie der Sauvignon, aber wir verwenden sie zum Verschneiden, zum Beispiel in unseren Weinen des Sortiments Hayde, die für vier Euro im Supermarkt Carrefour verkauft werden. Das ermöglicht uns, rentabel zu arbeiten.“ Aus Okuzgozu, einer lokalen Sorte mit großen Beeren, und der Sorte Blush seedless aus Kalifornien erhält Melih Karaer preisgünstige Rot- und Roséweine. Dank moderner Technik entstehen hier gefällige Weine. „Wir kühlen den Most, um die Aromen zu erhalten. Die Weißen gären bei 15 °C und die Roten bei 22 °C“, erläutert er. Aus Chardonnay, Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon entstehen aufwendigere Weine, die im Barrique reifen.

Hochwertiges Sortiment

In Izmir beherbergt das Hotel Vinifera inmitten der Reben seine Gäste in kleinen Häusern, die um ein Schwimmbad gruppiert sind. Ein Pfad führt ins Restaurant mit Blick auf den Keller und die Edelstahl tanks. Eine Übernachtung kostet zwischen 100 und 200 Euro. Vinifera erzeugt 300 000 Flaschen Rotwein und 200 000 Flaschen Weißwein, die an zahlreiche Weinhändler und Restaurantbetreiber in dieser sehr touristisch geprägten Umgebung gehen. Im eigenen Restaurant werden sie zu Preisen zwischen 14 Euro und 30 Euro angeboten. 40 Kilometer davon entfernt, in Urla, setzt das gleichnamige Weingut ebenfalls auf Weintourismus.

Zur allgemeinen Verwunderung bittet der Führer die Besucher vor dem Betreten des Kellers, Überschuhe anzuziehen, wie in einem Betrieb der Lebensmittelverarbeitung. Die Decke des Kellers ist spektakulär von einem Aquarium durchzogen, dessen Boden aus Glas ist. Im Außenbereich befinden sich Gärten wie an der Schnur gezogen. Die Reben, die das Bauwerk umgeben, sind mit Windrädern und Solarmodulen belegt. Urla kultiviert 20 lokale und internationale Sorten für ein Weinsortiment, das im ausgedehnten Verkostungsraum probiert werden kann. Die Preise sind gehoben.

Ein lukratives Verbot

Auch wenn Journalisten in den türkischen Weinbergen willkommen sind und gern gesehen sind, wenn sie über ihre Weine sprechen, ist Alkohol in diesem Land verpönt. Das Gesetz schreibt drei große Logos vor, die das Rückenetikett verunstalten: das Verbot für schwangere Frauen, für Personen unter 18 Jahren und der Hinweis auf Alkohol am Steuer. Wer alleine fährt, darf maximal 0,5 g/Liter im Blut aufweisen; null gilt, wenn man Mitfahrer hat. Jegliche Werbung für alkoholische Getränke ist verboten. Lediglich professionelle Einkäufer können Beschreibungen oder Fotos von Weinen erhalten, und das nur auf Nachfrage per E-Mail. So hat sich Seray Kocaemre, Kellermeisterin bei Lermonos, von den Flaschen entfernt, als sie fotografiert wurde. Man sollte sie nur mit einem Glas in der Hand sehen, „weil es verboten ist, eine Alkoholmarke in den Medien zu zeigen“. Eine Funktionärin, die anonym bleiben will, unterstrich, warum Alkohol doch gut ist. Die Steuern darauf, gerechtfertigt mit religiösen und gesundheitlichen Motiven, füllen die Kassen des Staates auf. □

Der 2022er Chardonnay kostet 30 Euro. Urla erzeugt 300 000 Flaschen pro Jahr und exportiert zehn Prozent seiner Produktion in die USA, nach Großbritannien, Deutschland, Kasachstan, Israel... Das Haus empfängt 50–60 Touristen täglich und vermietet zwei Zimmer. Selbst ein kleines Familienweingut wie die Hus Winery nahe Izmir bietet Besuchern zwei schöne Zimmer an. Die Geschichte von Hus ist einzigartig: Ceylan, die Tochter des Hauses, hat Juan Pablo Diaz Leon in London getroffen. 2012 kehrten sie aufs Weingut zurück und bepflanzten einen Hektar, um es zu vergrößern. Zwei Jahre später heirateten sie. Tragischerweise starb der junge Chilene 2021. Ceylan verfolgte ihr Projekt alleine weiter. Sie eröffnete ein Restaurant und erzeugt heute fast 17 000 Flaschen pro Jahr. In der Türkei scheinen die Produktion von Wein und internationale Erfahrungen untrennbar miteinander verbunden zu sein. □

Türkei

Wein für die Touristen

Während in der Türkei jegliche Werbung für alkoholische Getränke verboten ist, baut das Land sein Weinangebot für die Touristen aus.

Unterwegs im Westen der Türkei von Denizli nach Izmir fallen links und rechts gut gepflegte Olivenhaine und Rebparzellen auf: Ein eindrucksvolles Panorama bietet sich mit insgesamt 410 000 Hektar Reben. Man könnte dabei fast vergessen, dass dieses Land nur wenig Wein erzeugt. 2022 waren es nur 623 000 Hektoliter. Der Weinverbrauch ist denn auch gering: 1,2 Liter pro Kopf und Jahr laut der internationalen Organisation für Reben und Wein (OIV). Tatsächlich dürften es noch weniger sein, denn in diesem muslimischen Land sind es vor allem die Touristen, die Wein trinken. Die überwiegende Mehrheit der Bevölkerung trinkt keinen Alkohol. Fast alle Trauben werden daher getrocknet und machen so die Türkei zum weltweit führenden Land für die Produktion und den Export von Rosinen. Auf dieses weitläufige

Areal für Tafeltrauben, großbeerig oder kernlos, stützen sich Weinerzeuger, um den Markt für Touristen zu bedienen.

Am Wochenende überfüllt

„Wir steigen wieder in die Weinproduktion ein, um Arbeitsplätze zu kreieren und unser Land voranzubringen“, betont Seray Kocaemre, Chef-Önologin bei Lermonos. Dieses Gut in der Nähe der berühmten Sinterterrassen von Pamukkale, 230 Kilometer östlich von Izmir, empfängt zahlreiche Touristen, für die es Besichtigungen, Verkostungen und einen großen Speisesaal bereithält. „Wir sind am Wochenende überfüllt“, fährt Seray Kocaemre fort, während sie uns die Karte mit den Pizzen zeigt, die vor Ort zubereitet werden. „Wir erklären den Besuchern den Weinausbau. Wir arbeiten mit Agenturen zusammen, um ein hochwertiges Ziel in der Tourismusindustrie zu werden“, so die Kellermeisterin. Während des Besuchs, organisiert für die ausländische Presse, weist Melih Karaer, der Leiter der Produktion, auf ein bisher ungenutztes Potenzial im Weinbau hin:



Pierrick Bourgault

Agraringenieur, lebt als freier Journalist in Paris.

AUTOR